

MANi

PIZZA & CUCINA

MENU'

UN UOMO CHE LAVORA CON LE
SUE MANI E' UN OPERAIO;

UN UOMO CHE LAVORA CON LE
SUE MANI E IL SUO CERVELLO
E' UN ARTIGIANO;

MA UN UOMO CHE LAVORA CON
LE SUE MANI, IL SUO CERVELLO
E IL SUO CUORE E' UN ARTISTA.

SAN FRANCESCO D'ASSISI

"STASERA TI PREPARO UNA PIZZA!"

è uno dei modi per dirti "TI AMO!".

La nostra Pizza è in continua evoluzione,
un impasto indiretto, idratato al 75% con
farine del "MOLINO COLOMBO" di tipo
"0" e di tipo "1", lievitato per almeno 24
ore.

Il nostro pomodoro 100% italiano Bio e
San Marzano DOP è prodotto da
"SOLANIA"

La mozzarella, rigorosamente tagliata a
mano, è di Agerola prodotta da "LATTERIE
GARGIULO".

Per i nostri topping cerchiamo e
selezioniamo piccole aziende
artigianali per lo più locali.

Il risultato è una pizza in stile
"NAPOLETANO CONTEMPORANEO"
con cornicione pronunciato
ed alveolato diventato il nostro
marchio di fabbrica.

Buona PIZZA a tutti!

**50
TOP
PIZZA**



SIAMO FRITTI

VEDI NAPOLI E POI...

FRITTATINA DI PASTA CLASSICA, SERVITA CON CREMA DI PISELLI E GUANCIALE CROCCANTE 6 €

FRITTATINA DI PASTA CACIO E PEPE SERVITA CON TARTARE DI GAMBERI E LIME 6,50 €

FRITTATINA DI PASTA NERANO, SERVITA CON ZUCCHINE E PROVOLONE DEL MONACO 🍷 6 €

MONTANARA, PIZZA FRITTA CON PARMIGIANA 10 €

MONTANARA, PIZZA FRITTA CON PORCHETTA 100% FATTA A MANO E PECORINO ROMANO 🍷 10 €

CROCCHÉ DI PATATE CON TOMA BRIGASCA 🍷 E TARTUFO NERO ESTIVO 6 €

COME IN SICILIA

ARANCINO DI RISO, AL RAGU' CLASSICO 6 €

ARANCINO DI RISO, CON PISTACCHIO E MORTADELLA 6 €

ANCORA FRITTI...

PAN FRITTO CON CRUDO DI NORCIA 🍷 E BURRATA 🍷 14 €

DAL MARE

GRAN FRITTO DEL MARE* E DELL'ORTO 20 €

I BURGER

BUN ARTIGIANALI CON IMPASTO A LENTA MATURAZIONE E LIEVITAZIONE DI 48 ORE

BUFFALO BILL, BURGER DI BUFALO 200GR RICCIA, POMODORO, PROVOLA AFFUMICATA, SALSA BBQ, SERVITO CON PATATINE FRITTE €16

WAGYU BUN, BURGER DI WAGYU 200 GR, RICCIA, POMODORO, CIPOLLA AGRODOLCE, STRACCIATELLA DI BURRATA SERVITO CON PATATINE FRITTE 20 €

La nostra PASTA fresca fatta a mano

BOCCADASSE spaghetti alla chitarra con vongole veraci e bottarga 18 €

MONTEROSSO spaghetti alla chitarra aglio, olio, bottarga e taralli all'arancia 16 €

LEVANTO tagliatelle con pesto fatto in casa, patate e fagiolini 15 €

RIOMAGGIORE tagliatelle al ragù di polipetti* con terra di olive taggiasche 18 €

SARZANA pappardelle con tartare di gamberi*, pesto di pistacchio e stracciatella di burrata 18 €

SANTA CHIARA pappardelle con cozze, zafferano e pomodori semi secchi 16 €

FOCACCE LIGURI AL FORMAGGIO

CLASSICA 9 €

crescenza, prescinsêua olio e.v.o.

CINQUE TERRE 15 €

crescenza, prescinsêua , tartare di tonno*, gocce di pesto, pinoli tostati, pomodorini semiseccchi, stracciatella di burrata

TRIORA 14 €

crescenza, prescinsêua , salsa di ciliegino giallo, acciughe, capperi, stracciatella di burrata , olive taggiasche, terra di olive, olio e.v.o.

TELLARO 13 €

fiordilatte di Agerola, crescenza, prescinsêua , gorgonzola , toma brigasca , ennese piacentino , parmigiano reggiano , olio e.v.o.

SEBORGIA 15 €

crescenza, prescinsêua , stracciatella di burrata , salmone affumicato, crema di zucchine, mandorle tostate, olio e.v.o.

PIEVE DI TECO 14 €

crescenza, prescinsêua , pacchetelle di pomodorino Pizzutello , cotto alla brace melanzane fritte, stracciatella di burrata , olio e.v.o.

ARMO 14 €

crescenza, prescinsêua, pacchetelle di pomodorino Pizzutello , crudo di vino , stracciatella di burrata , olio e.v.o.

ORCO FEGLINO 14 €

crescenza, prescinsêua, mortadella Festa IGP , stracciatella di burrata crema di pistacchio, granella di pistacchio, olio e.v.o

FRESCA 13 €

crescenza, prescinsêua, pomodorini semiseccchi, perle di bufale e pesto di Prà

VAMOS A LA PLAYA 15 €

crescenza, prescinsêua, pesto di rucola, bresaola , Toma di Mendatica e granella di nocciole

PIZZA... SI MA TU CHE PIZZA SEI?

scegli l'impasto che preferisci nella tua pizza:

CLASSICO:

una miscela equilibrata di farina con fiocchi di gemme di grano per una pizza particolarmente profumata e saporita

MULTICEREALI:

con l'aggiunta di farro farina integrale e cereali misti interi. Ricco di proteine e sali minerali per una pizza rustica e fragrante

NERO:

il sorprendente impasto con carbone vegetale che regala una pizza particolarmente leggera e digeribile.



Maestri di Farine



Maestri di Farine

LE GOURMET

LA TROMBETTA 18 €

impasto NERO al carbone vegetale, misticanza, burrata , salmone affumicato, crema di zucchine, mandorle tostate, olio e.v.o.

L'UMBRIACA 18 €

impasto CLASSICO, pomodoro , misticanza, burrata , crudo di vino , scaglie di grana olio e.v.o.

LI MORTAZZA TUA 18 €

impasto CLASSICO, pesto di pistacchio, burrata , mortadella Festa IGP , granella di pistacchio, misticanza, olio e.v.o.

TONNO SUBITO 18 €

impasto MULTICEREALI , pomodoro , misticanza, burrata , tartare di tonno*, gocce di pesto, pinoli, olio e.v.o.

UANM 18 €

impasto CLASSICO, pomodoro , cotto alla brace , stracciatella di burrata , melanzane fritte, misticanza

LARDO AI GIOVANI 17 €

impasto CLASSICO, lardo di Patanegra , miele, noci, olio e.v.o.



www.manipizza.com



@manipizzacocktails



@ManiPizzaeCucinaAlassio



0182 1905152



Maestri di Farine



Renzini
ALTA NORCINERIA



**LATTERIE
GARGIULO**

caseificio dal 1957

BIOVA PROJECT



I DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISU' AL CAFFE' € 6

CHEESECAKE AL PISTACCHIO,
AMARENE E OREO € 7

CROCCANTINO ALLA NOCCIOLA,
CAREMELLO E ARACHIDI SALATE € 7

CREMOSO AL MANGO
CON BROWNIE AL CIOCCOLATO € 7

TARTE TATIN DI PERE AL CALVADOS
CON GELATO ALLA VANIGLIA € 7

PANNA COTTA CLASSICA,
COMPOSTA DI FICHI E NOCI SABLEE' € 6

SORBETTO € 5

#conlemaniepiùbuona

PICCOLA LEGENDA



Il marchio **DOP** è una denominazione registrata presso la Comunità Europea per indicare un prodotto tipico italiano di alta qualità, la cui zona di origine e le tradizioni utilizzate tutt'ora per crearlo lo rendono così peculiare da doverlo salvaguardare da contraffazioni



Il termine indicazione geografica protetta, **IGP**, indica un marchio d'origine attribuito dall'Unione europea ai prodotti agricoli e alimentari con una determinata qualità, reputazione o ulteriore caratteristica dipendente dall'origine geografica



Sono definiti **PAT** Prodotti Agroalimentari Tradizionali i prodotti agroalimentari caratteristici di un territorio e che, alla luce di una produzione tradizionale locale, consolidata e costante, meritano di trovare una valorizzazione sul mercato



Per **BIO** (biologico) si intende qualsiasi prodotto, di origine vegetale o animale, ottenuto mediante un processo che prevede la totale assenza di elementi esterni a quelli che la natura mette a disposizione.



Presidio Slow Food ha come scopo il valorizzare territori e storie che altrimenti sarebbero destinati a scomparire, magari perché troppo distanti dalla filosofia di puro profitto, oggi troppo diffusa. Sono anche utili per proteggere le biodiversità locali



Presidio Slow Food

Allergene non è veleno

(ma qualcuno ci deve prestare attenzione)

Se soffri di allergie o di intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante. Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali ove si utilizzano e si servono di prodotti contenenti di allergeni sotto indicati e che non è possibile escludere una contaminazione crociata, specialmente in presenza di servizio libero o di buffet: **glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta e guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e nitriti, molluschi, lupini.**

*In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti possono essere preparati con materia prima surgelata all'origine. Il pescato servito crudo e tutti gli alimenti potenzialmente pericolosi per la salute hanno subito un processo di abbattimento termico secondo la normativa vigente

COPERTO 2,50 €

LE CONTEMPORANEE

BORDIGHERA 13 €

Fiordilatte di Agerola, salsa di ciliegino giallo, verdure di stagione, terra di olive, basilico, olio e.v.o.

LA PRA' 16 €

ricotta di bufala, pesto di Prà , crudo di Norcia , bocconcini di bufala , pomodorini semiseccchi

ALBISOLA 15 €

Fiordilatte di Agerola, pacchetelle di pomodorino pizzutello del Piennolo , crema di melanzane, prosciutto cotto alla brace , bocconcini di bufala , mentuccia, basilico, olio e.v.o.

CAMOGLI 16 €

Fiordilatte di Agerola, crema di tartufo, Grancotto tartufato , zabaglione salato, basilico, olio e.v.o.

ONEGLIA 14 €

Fiordilatte di Agerola, borragine di Albenga spadellata con uvetta e pinoli, maionese di acciughe, terra di olive

PORTOVENERE 16 €

Fiordilatte di Agerola, crudo di Norcia , mostarda di fichi, stracciatella di burrata , parmigiano reggiano , basilico, olio e.v.o.

SALE IN ZUCCA 15 €

Crema di zucca, chips di patate, provola affumicata, capocollo e cipolla caramellata

SQUID GAME 17 €

Crema di barbabietola, crema di pecorino , calamari* saltati, julienne di verdure croccanti

SALSICCA & FRIARIELLI 15 €

Salsiccia, friarielli, provola affumicata, crumble di taralli

LE ROSSE

Con pomodoro pelato italiano



SANTA MARGHERITA LIGURE 8 €

Fiordilatte di Agerola, parmigiano reggiano , basilico, olio e.v.o.

GENOVA 12 €

Mozzarella di bufala campana affumicata , pepe nero, basilico, olio e.v.o.

DIANO MARINA-RA 11 €

Pacchetelle di Pizzutello del Piennolo , aglio di Vessalico , origano, basilico, acciughe, gocce di pesto, olio e.v.o.

NOLI 13 €

Fiordilatte di Agerola, spianata calabra, gorgonzola , basilico, olio e.v.o.

ALASSIO 14 €

Fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto alla brace , provolone del Monaco , basilico, olio e.v.o.

ALBENGA 14 €

Fiordilatte di Agerola, crudo di Norcia , gocce di parmigiano reggiano , basilico, olio e.v.o.

PORTOFINO 13 €

Pacchetelle di Pizzutello del Piennolo , bocconcini di bufala campana , (in uscita), basilico, olio e.v.o.

SAN FRUTTUOSO 14 €

Pacchetelle di Pizzutello del Piennolo , burrata , 'nduja, basilico, olio e.v.o.

LE BIANCHE

FINALE LIGURE 14 €

Fiordilatte di Agerola, salsiccia delle Langhe, gocce di peperone, pomodorini semiseccchi, provolone del Monaco , basilico, olio e.v.o.

RECCO 14 €

Fiordilatte di Agerola, mortadella Festa IGP , crema di rucola, ricotta nera siciliana, pomodorini semiseccchi, basilico, olio e.v.o.

CERVO 13 €

Salsa di ciliegino giallo, pacchetelle di pomodorino Pizzutello giallo, mozzarella di bufala affumicata , pepe rosa, basilico, olio e.v.o.

LERICI 14 €

Fiordilatte di Agerola, filetti di tonno, cipolla caramellata, Pacchetelle di Pizzutello del Piennolo , gocce di pesto, basilico olio e.v.o.

VARIGOTTI 14 €

Fiordilatte di Agerola, gorgonzola , toma brigasca , ennese piacentino , parmigiano reggiano , ricotta nera siciliana basilico, olio e.v.o.

ZOAGLI 14 €

Salsa di ciliegino giallo, pacchetelle di pomodorino Pizzutello giallo, Burrata , olive taggiasche, capperi, terra di olive, acciughe, basilico, olio e.v.o.



BIRRA ALLA SPINA

Pedavena

piccola € 4,50
media € 6,50

TIMOSSI
DAL 1952
Beverage & Food solution

BIRRA IN BOTTIGLIA

PERONI SENZA GLUTINE 33 cl € 6

Ichnusa NON FILTRATA 50 cl € 6

BIOVA PROJECT

LA GAMMA TRASVERSALE

Produciamo 2500 litri di birra artigianale ogni 150 Kg di pane, 200 Kg di riso, o 200 KG di pasta recuperati.

Risparmiamo **fino al 30% di materie prime** (malto d'orzo)

Emettiamo 1350 Kg di CO2 in meno ad ogni produzione*

Altissima qualità craft

6,50 €



BIOVA CLASSICA DA PANE

Stile Kolsh, 4,7°

Un tocco di sale che proviene dal pane e "chiama il secondo sorso"



BIOVA INTEGRALE DA PASTA

Stile Altbier, 5°

Birra ambrata ad alta fermentazione. Ben bilanciata, fragrante e dal gusto deciso come la pasta integrale con cui è fatta.



BIOVA LEGGERA DA RISO

Stile Session Ipa, 3,7°

Una birra PROFUMATA, dissetante, con bassa gradazione alcolica e SENZA GLUTINE.

VINI

S. VALDOBBIADENE PROSECCO S. DOCG BRUT DOGARINA € 29
S. PROSECCO ROSE' DOC EXTRA DRY DOGARINA € 29

PIGATO RIVIERA PONENTE DOP TERRAE € 22
CHARDONNAY VENEZIA DOC S.OSVALDO € 22
VERMENTINO DOC MORTEDO "Mirketti" € 19

PINOT GRIGIO DOC VENEZIA S.OSVALDO € 22
LANGHE NEBBIOLO DOC BALLARIN € 29
ROSSO COLLI DI LUNI DOC "Ghido" € 19

ACQUA, BIBITE E BAR

ACQUA NATURALE € 2
ACQUA FRIZZANTE € 2

COCA COLA € 4
COCA COLA ZERO € 4
SPRITE € 4
ESTATHE PESCA € 4
ESTATHE LIMONE € 4

CAFFE' da € 2

AMARI, LIMONCINO o MIRTO da € 4
LIQUORI a km Zer0 € 4,5

LIMONATA DEL TIGULLIO NIASCA € 4,5
MANDARINATA TIGULLIO NIASCA € 4,5
CHINOTTO DEL TIGULLIO NIASCA € 4,5
FESTIVO PORTOFINO NIASCA € 4,5

